

ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO

NUMERO 491. DICEMBRE 2022

ISSN 1123-9719



€ 3,00

IN EDICOLA DAL 22 NOVEMBRE 2022

AD



A B I T A R E L' A R T E

Fluidità, accoglienza, inclusività, cross-culturalismo: dall'incontro tra Scavolini e Diesel nasce una nuova generazione di social kitchen

IL MIO POSTO È QUI

TESTO Elena Dallorso



SOPRA Composizione della collezione *Diesel Get Together* di Scavolini in collaborazione con Diesel Living. Blocco operativo centrale con ante in impiallacciato Ruxe Blu e piano in acciaio Drip Metal. Sulla parete: armadio dispensa e colonna elettrodomestici con ante in decorativo effetto lavagna Ink Black; basi e piano in impiallacciato Ruxe Blu; credenza *Misfit Chest*. Carrello *Misfit Cart*.

Diceva la grande scrittrice americana Laurie Colwin che “la tavola è un luogo di incontro, un terreno di raccolta, una fonte di sostentamento e nutrimento, è festività, sicurezza, e soddisfazione. Una persona che cucina è una persona che dà”. Ed è esattamente da questo assioma che nasce il nuovo progetto realizzato da Scavolini in collaborazione con Diesel Living: *Diesel Get Together*, ovvero una dichiarazione congiunta

di intenti (inclusività, fluidità, accoglienza, socialità condivisa) che si esprime anche nell'evoluzione della collezione *Diesel Social Kitchen*.

Pensando alla cucina come a un sistema versatile, questo progetto rappresenta un processo di ibridazione: non più e non solo spazio deputato alla preparazione e al consumo del cibo, ma ambiente senza confini (né architettonici né concettuali)

che compenetra e viene compenetrato dal living, in una sorta di "home total look" grazie all'uso di blocchi di colore e materiali in comune, tutti estremamente personalizzabili.

Moltissime le configurazioni possibili, permesse dalla combinazione pressoché infinita di materiali, texture e nuance – per ante, piani, profili e vetri – che dà vita ogni volta a un risultato inedito, e con una personalità unica. Minimali, industriali nel look, queste cucine hanno invece una vocazione massimalista per ciò che riguarda la cura dei dettagli: nuovi piani di lavoro funzionali, in vetro o acciaio, tre tipologie di maniglie – una da incasso e due a ponte in finitura Titanio –, ante in decorativo Wood, o lamiera o ancora effetto lavagna.

Numerosi anche i dettagli che evocano l'industria, come elementi metallici e vetri. A completare l'ambiente, carrelli, tavoli, credenze free-standing della collezione *Misfit*, che, innestandosi nel progetto, formano un intero sistema d'arredo.

Componibili per singoli elementi o abbinando tra loro moduli separati, le cucine di questa nuova collezione portano a un nuovo livello l'idea di inclusività e socialità (date dalle isole centrali e dalla fluidità dell'ambiente, in cui si può cucinare, mangiare, stare insieme, leggere un libro, senza soluzione di continuità spaziale e ideale) e sottolineano la sorprendente relazione tra il mondo del design e quello della moda: non più soltanto un flirt estetico, ma un connubio progettuale. ○

**«NON C'È POSTO AL MONDO
CHE IO AMI PIÙ DELLA MIA
CUCINA. NON IMPORTA DOVE
SI TROVA, COM'È FATTA:
PURCHÉ SIA UNA CUCINA,
UN POSTO DOVE SI FA
DA MANGIARE, IO STO BENE.
SE POSSIBILE LE PREFERISCO
FUNZIONALI E VISSUTE.
UN LUOGO CHE CONDIVIDO
VOLENTIERI CON GLI AMICI
A ME CARI» BANANA YOSHIMOTO**

SOTTO Il blocco operativo centrale ha il piano in Laminato Burnt Wood. La zona cottura con cappa in acciaio è affiancata alla zona lavaggio; basi in decorativo Burnt Wood con piano in laminato Burnt Wood e ante dei pensili effetto lavagna Ink Black. Frigo, dispensa e colonna elettrodomestici con ante effetto lavagna Ink Blue. Credenze con anta telaio Titanio e vetro Soft Industrial Glass, piano in laminato Burnt Wood.



Foto: courtesy Scavolini